

springlane

EIS und JOGHURT



mit
Elisa

16 Rezepte für deine Eismaschine

Ice cream and yogurt with Elisa – 16 recipes for your ice cream maker

Joghurt oder Eis, Eis oder Joghurt?

Ich bin froh, dass ich mir diese Frage nicht mehr stellen muss, denn ich liebe einfach beides. Was ich gar nicht leiden kann, sind künstliche Zusatzstoffe oder Aromen. Umso besser, dass ich dank Elisa genau weiß, was in meinem Joghurt und Eis steckt. Jetzt gibt es jeden Morgen eine große Portion Joghurt mit Obst und wenn meine beste Freundin vorbeikommt sogar in der veganen Variante – mit Elisa kein Problem.

Ich habe sehr schnell damit angefangen, mir eigene Eiskreationen auszudenken. Von cleanem Schokoeis bis zu Paleo-Mandel-Eis, man lernt ganz schnell, worauf es ankommt, um den richtigen Eisdreh rauszukriegen. Für dieses Rezeptheft habe ich dir neben Basisrezepten auch ganz besondere Kreationen rausgesucht, die du easy zu Hause nachmachen kannst.

Also los, schmeiß deine Elisa an und starte in neue Eis- und Joghurtabenteuer. Ich wünsche dir viel Spaß dabei!

Yogurt or ice cream, ice cream or yogurt?

I'm so glad I don't have to ask myself that question anymore – I just love both so much. What I hate is artificial additives or flavouring. All the better that thanks to Elisa I know exactly what's in my yogurt and ice cream. Now I have a large portion of yogurt with fruit every morning, and if my vegan friends come over, they'll get their soy yogurt – no problem with Elisa!

I started creating my very own ice-cream recipes very quickly. From pure chocolate ice cream to paleo almond ice cream, you'll learn very quickly what it takes to make perfect ice cream. For this recipe book, I've picked out basic recipes as well as very special creations that you can easily recreate at home.

So let's go! Turn your Elisa on and start new, exciting ice-cream and yogurt adventures. Enjoy!



Deine Eisfee,
Your ice cream fairy,

Belinda

Inhalt

Content

Tipps & Tricks

Tips & tricks

Eis selber machen 4
Make your own ice cream

Milch- und Sahneis

Dairy ice cream

Vanilleis – Grundrezept 10
Vanilla ice cream – basic recipe

Schokoladeneis 12
Chocolate ice cream

Erdbeereis 14
Strawberry ice cream

 Lavendeleis mit Aquafaba 16
Lavender ice cream with aquafaba

 Schokoeis – clean und vegan 18
Chocolate ice cream –
clean and vegan

 Paleo Bananen-Mandel-Eis 20
Paleo banana almond ice cream

Wassermelonen-Eis 22
Watermelon ice cream

 Avocadoeis mit Kokosmilch 24
Avocado ice cream with
coconut milk

Gurkeneis mit Minze 26
Cucumber ice cream with mint

Sorbet

Sorbet

Zitronensorbet 30
Lemon sorbet

 Himbeersorbet 32
Raspberry sorbet

 Heidelbeersorbet mit Minze 34
Blueberry sorbet with mint

Frozen Joghurt & Joghurt

Frozen yogurt & yogurt

Frozen Joghurt – Grundrezept 38
Frozen yogurt – basic recipe

Mango-Frozen-Joghurt 40
Mango frozen yogurt

Frozen Joghurt mit Honig 42
Frozen yogurt with honey

Joghurt – Grundrezept 44
Yogurt – basic recipe

Symbole Symbols



Zubereitungszeit
Preparation time



Veganes Rezept
Vegan recipe



Portionen
Servings

Eis selber machen – darauf kommt es an

Make your own ice cream – top tips

Die 3 wichtigen Grundzutaten

Das **Verhältnis** der 3 Grundzutaten **Flüssigkeit, Zucker und Emulgatoren** sind **essenziell** für das Gelingen deiner Eiscreme.

The 3 key main ingredients

The **ratio** of the 3 main ingredients – **liquids, sugar and emulsifiers** – determines the success of your ice cream.

1



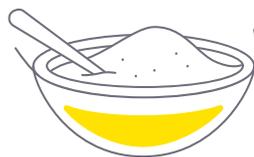
Flüssigkeiten

Als Basis dient immer eine Flüssigkeit. Das können Milch, Sahne oder festere Zutaten wie Crème fraîche, Sauerrahm oder Kefir sein. Da Milch oder Sahne Fett enthalten, sind sie optimale Geschmacksträger und sorgen dafür, dass sich viele Aromen überhaupt erst in der Eismasse lösen können. Wenn du dein Eis lieber ohne Milch oder Sahne, bzw. vegan, zubereiten möchtest, kannst du statt zu Kuhmilch zu Pflanzendrinks greifen. Sahne kann entweder durch Quark und Joghurt oder durch vegane Sahnealternativen ersetzt werden. Sorbet kommt sogar gänzlich ohne tierische Produkte aus und wird auf Wasserbasis hergestellt.

Liquids

You always need a liquid as a base. This can be milk, cream or more solid ingredients such as crème fraîche, sour cream or kefir. Since milk or cream contain fat, they are optimal flavour carriers and ensure that aromas develop in the ice cream mixture. If you prefer to make your ice cream without milk or cream, you can make it vegan by using plant-based drinks instead of cow's milk. Cream can be replaced either by quark, yogurt, or by vegan cream alternatives. Sorbet is even made entirely without animal products and is water-based.

2



Zucker

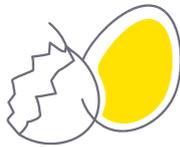
Zucker hat gleich zwei Funktionen. Zum einen macht er dein Eis schön cremig. Allerdings solltest du nur sehr feinen Zucker oder noch besser Läuterzucker oder Glukosesirup verwenden, da zu grobe Zuckerkristalle dein Eis später schneller kristallisieren lassen können. Zum anderen dient Zucker als Süßungsmittel und Geschmacksgeber. Clean Eater aufgepasst! Es muss nicht Haushaltszucker sein.

Du kannst auch problemlos zu Honig, Agavendicksaft, Ahornsirup, Xylit oder Ähnlichem greifen.

Sugar

Sugar has two functions. For one thing, it makes your ice cream nice and creamy. However, you should only use very fine sugar or, even better, liquid sugar or glucose syrup, as sugar crystals that are too coarse can cause your ice cream to crystallise more quickly later. On the other hand, sugar serves as a sweetener and flavour enhancer. Attention clean-eaters! It doesn't have to be regular sugar. You can also use honey, agave syrup, maple syrup, xylitol or similar.

3



Emulgatoren

Eier sind Emulgatoren und stellen eine Verbindung zwischen Wasser und Fett her. Bei der Eiszubereitung sorgen sie für die Aufspaltung der Milchfettpartikel und so für eine besonders cremige Konsistenz. Beim Auftauen trennen sich die wasser- und fetthaltigen Zutaten außerdem weniger schnell, sodass das Eis auch im halbgeschmolzenen Zustand immer noch genauso schmeckt, wie es soll. Möchtest du veganes Eis machen, bietet sich zum Beispiel Johannisbrotkernmehl an – 1 Ei lässt sich durch 1 g Johannisbrotkernmehl ersetzen.

Emulsifiers

Eggs are emulsifiers that bind water and fat. When preparing ice cream, they ensure that the milk fat particles are broken down and thus provide a particularly creamy consistency. When defrosting, the ingredients containing water and fat also separate less quickly, so that the ice cream still tastes exactly as it should, even when a little melted. If you want to make vegan ice cream, you can use locust bean gum – 1 egg can be replaced by 1 g of locust bean gum.

Extra Tipps

Extra tips

Dein Eis ist zu weich?

Keine Panik – deine Lieblingseisdele erhält den kugelsicheren Schmelz auch erst, nachdem die fertige Eismasse noch 1-2 Stunden im Gefrierfach verbringen durfte. Achte zudem auf das genaue Zutatenverhältnis: Flüssigkeit und feste Zutaten in einem Verhältnis von 2:1, ca. 15% der Gesamtmasse sollte aus Zucker bestehen.

Your ice cream is too soft?

Don't panic – your favourite ice cream parlour will only form solid, sturdy balls once the finished ice cream has been allowed to chill for 1-2 hours in the freezer. Make sure you also pay attention to the exact ingredient ratio: liquid and solid

ingredients at a ratio of 2:1, about 15% of the total mass should consist of sugar.

Dein Eis ist am Rand gefroren und innen noch flüssig?

Vermutlich ist die Eismasse während des Programms so fest geworden, dass die Motorschutzfunktion eingeschlagen ist und der Rührarm sich nicht mehr weiterdrehen konnte. Entnimm das Eis und rühre es gut durch. Beim nächsten Mal verringerst du einfach die Laufzeit des Programms und checkst 5-10 Minuten vor Ende der eingestellten Zeit die Konsistenz.

Your ice cream is frozen on the sides but still liquid on the inside?

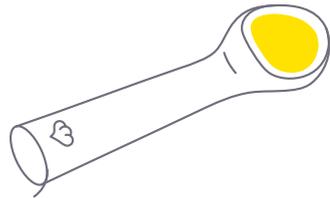
What has likely happened is that, while the programme was running, the ice cream mixture became so hard that the motor protection function was activated, meaning the mixing arm was unable to keep turning. Remove the ice cream and stir it well. Next time, simply reduce the programme's runtime and check the mixture's consistency 5-10 minutes before the end of the set time.

Was bedeutet „zur Rose abziehen“?

Beim Simmern oder auch „zur Rose abziehen“ wird die Eigelb-Milch-Masse kontrolliert bis kurz unter den Siedepunkt erhitzt, sodass das Eis später eine lockere, cremige Konsistenz erhält. Was das mit Rosen zu tun hat? Wenn du einen Holzlöffel in die Masse tauchst und die Rückseite anpustest, sollte die Eismasse sich in rosenförmigen Wellen verhalten. Sicherer ist, die Masse auf 75 °C zu erhitzen, dann haben Salmonellen keine Chance mehr.

What is the „rose test“?

During the simmering or „cooking until it forms a rose“ process, the egg yolk-milk mixture is heated to just below boiling point so that the ice cream develops a light, creamy consistency. What does it have to do with roses? If you dip a wooden spoon into the mixture and blow on the back, the ice cream mixture should form rose-shaped waves. It is safest to heat the mixture to 75 °C, so salmonellae no longer stand a chance.







Milch- und Sahneeis

Dairy ice cream

Vanilleeis – Grundrezept

Vanilla ice cream – basic recipe



ZUTATEN

- 1 Vanilleschote
- 6 Eigelb
- 220 g Zucker
- 2 Prisen Salz
- 650 ml Vollmilch
- 130 g Sahne

INGREDIENTS

- 1 vanilla pod
- 6 egg yolks
- 220 g sugar
- 2 pinches of salt
- 650 ml whole milk
- 130 g cream

ZUBEREITUNG

- 1** Eigelbe mit Zucker und Salz hellgelb aufschlagen.
- 2** Vanilleschoten halbieren und Vanillemark auskratzen. In Milch und Sahne erhitzen, aber nicht kochen.
- 3** Ei-Zucker-Mischung nach und nach unter die Milch-Mischung rühren. Ausgekratzte Vanilleschoten dazugeben und unter ständigem Rühren auf 75 °C erhitzen. Vom Herd nehmen, Vanilleschoten entfernen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen.
- 4** Eismasse in die Eismaschine geben und ca. 60 Minuten gefrieren lassen.

PREPARATION

- 1.** Beat the egg yolks with the sugar and salt until it turns light yellow.
- 2.** Halve the vanilla pod and scrape out the pulp. Heat into the milk and cream, but don't bring the mixture to the boil.
- 3.** Gradually stir the egg-sugar mixture into the milk mixture. Add the scraped out vanilla pods and heat to 75 °C while stirring constantly. Take off the hob, remove the vanilla pods, and let it cool to refrigerator temperature.
- 4.** Pour the ice cream mixture into the ice cream maker and let it freeze for approx. 60 minutes.

Schokoladeneis

Chocolate ice cream



ZUTATEN

- 360 ml Vollmilch
- 360 g Zartbitterschokolade
- 50 g Zucker
- 7 Eigelb
- 360 ml Schlagsahne

INGREDIENTS

- 360 ml whole milk
- 360 g dark chocolate
- 50 g sugar
- 7 egg yolks
- 360 ml whipping cream

ZUBEREITUNG

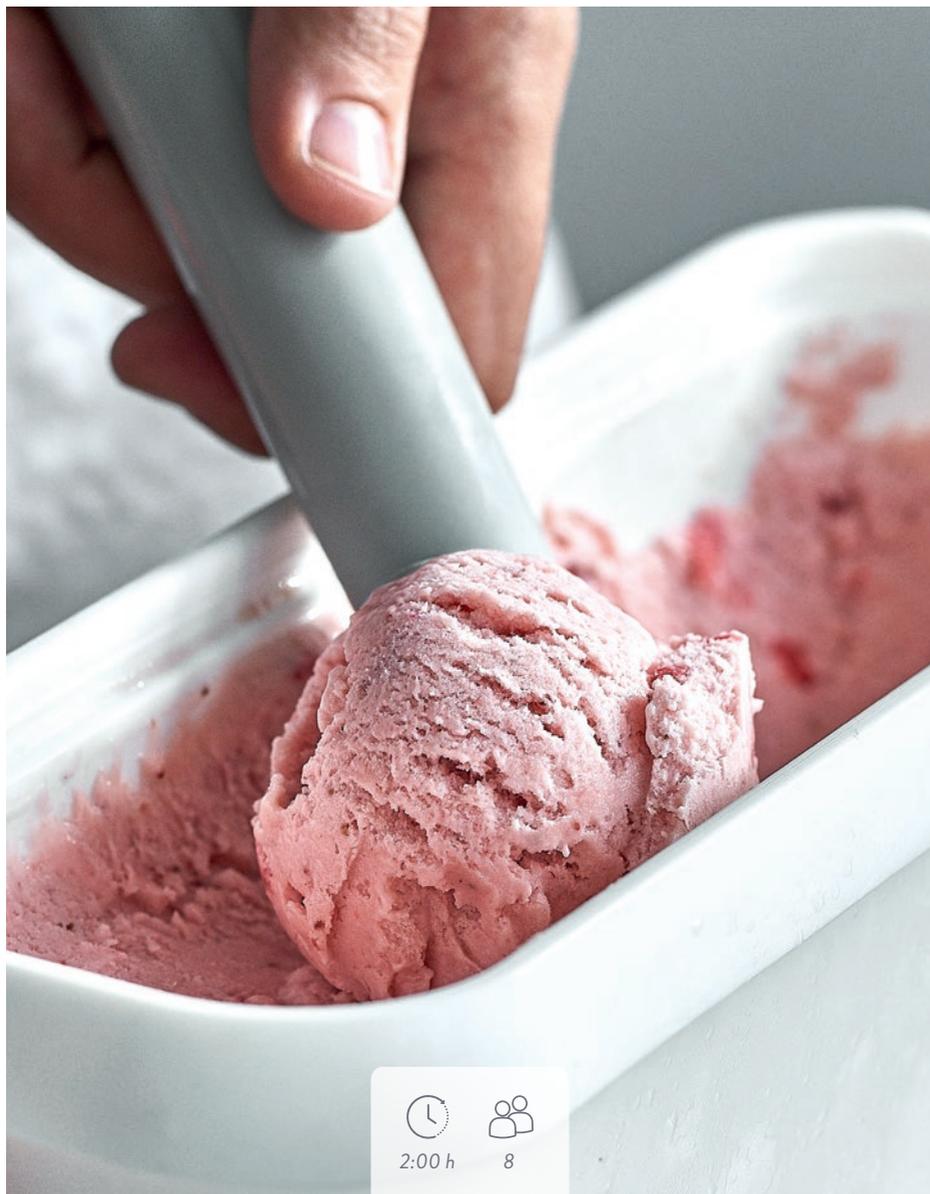
- 1** Milch erwärmen. Schokolade grob hacken und in der Milch schmelzen.
- 2** Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen und 2 EL der Schokomilch untermengen. Masse nach und nach unter die heiße Schokomilch rühren. Unter Rühren auf 75 °C erhitzen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- 3** Sahne unter die Eismasse rühren, in die Eismaschine geben und ca. 45 Minuten gefrieren lassen.

PREPARATION

- 1.** Heat milk. Coarsely chop chocolate and melt into milk.
- 2.** Beat egg yolks with sugar until frothy and mix in 2 tbs of the chocolate milk. Little by little, stir the mixture into the hot chocolate milk. Heat to 75 °C stirring occasionally; allow to cool to room temperature.
- 3.** Stir cream into ice cream mixture, pour into ice cream maker, and let freeze for around 45 minutes.

Erdbeereis

Strawberry ice cream



ZUTATEN

- 480 g Erdbeeren
- 2 Eier
- 180 g Zucker
- ½ TL Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 TL Zitronensaft
- 300 ml Sahne
- 300 ml Vollmilch

Besonderes Zubehör

- Stabmixer

INGREDIENTS

- 480 g strawberries
- 2 eggs
- 180 g sugar
- ½ tsp salt
- 1 tsp vanilla extract
- 2 tsp lemon juice
- 300 ml cream
- 300 ml whole milk

Special accessories

- Hand-held blender

ZUBEREITUNG

- 1 Eier, Salz und Zucker hellgelb aufschlagen. Milch und Sahne erhitzen, aber nicht kochen.
- 2 Ei-Zucker-Mischung nach und nach unter die Milch-Mischung rühren und unter ständigem Rühren auf 75 °C erhitzen. Vom Herd nehmen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen.
- 3 Erdbeeren vom Strunk befreien und mit einem Stabmixer fein pürieren. Erdbeerpüree unter die Eismasse heben.
- 4 Eismasse in die Eismaschine geben und ca. 60 Minuten gefrieren lassen.

PREPARATION

1. Beat the eggs, salt, and sugar until they turn light yellow. Heat the milk and cream, but don't bring them to a boil.
2. Gradually stir the egg-sugar mixture into the milk mixture and heat to 75 °C while stirring constantly. Remove the mixture from the heat and let it cool to refrigerator temperature.
3. Hull the strawberries and puree finely with a hand blender. Fold the strawberry puree into the ice cream mixture.
4. Pour the ice cream mixture into the ice cream maker and let it freeze for approx. 60 minutes.

Lavendeleis mit Aquafaba

Lavender ice cream with aquafaba



ZUTATEN

- 400 ml Sojamilch
- 500 ml Soja Cuisine
- 2 TL Lavendelblüten (getrocknet)
- 2 TL Zitronenabrieb
- 2 EL Zitronensaft
- 2 Dosen Kichererbsen (Wasser)
- 240 g Puderzucker

Besonderes Zubehör

- Handmixer

INGREDIENTS

- 400 ml soya milk
- 500 ml soya cream
- 2 tsp lavender flowers (dried)
- 2 tsp lemon zest
- 2 tbsp lemon juice
- 2 cans of chickpeas (liquid)
- 240 g icing sugar

Special accessories

- Hand blender

ZUBEREITUNG

- 1** Lavendelblüten mit Sojamilch und Cuisine aufkochen, Herd ausschalten und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb in eine Schüssel abgießen. Zitronenschale und Zitronensaft hinzugeben und vollständig abkühlen lassen.
- 2** Kichererbsen abschütten, Wasser (Aquafaba) auffangen. Aquafaba mit einem Handmixer 8 Minuten steif schlagen. Sobald die Masse anfängt, dick zu werden, Puderzucker dazugeben.
- 3** Aquafaba-Schnee unter die Lavendelmilch heben und die Masse für 1 Stunde kaltstellen.
- 4** Eismasse in die Eismaschine geben und ca. 45 Minuten gefrieren lassen. Gegebenenfalls noch 1-2 Stunden ins Gefrierfach stellen, um Kugeln formen zu können.

PREPARATION

- 1.** Bring the lavender flowers, soya milk, and cream to the boil, turn off the heat, and let steep for about 10 minutes. Drain through a sieve into a bowl. Add the lemon zest and lemon juice and let cool completely.
- 2.** Drain the chickpeas and collect the liquid (aquafaba). With a hand blender, beat the aquafaba until stiff for 8 minutes. As soon as the mixture begins to thicken, slowly add the icing sugar.
- 3.** Fold the aquafaba into the lavender milk and chill the mixture for 1 hour.
- 4.** Place the ice cream mixture in the ice cream maker and freeze for approx. 45 minutes. If necessary, place in the freezer for another 1-2 hours so that you can scoop the ice cream.

Schokoeis – clean und vegan

Chocolate ice cream – clean and vegan



1:15 h



8

ZUTATEN

- 900 ml Kokosmilch
- 6 EL Backkakao
- 35 Datteln, entsteint
- 1 Vanilleschote

Besonderes Zubehör

- Universal-Küchenmaschine

INGREDIENTS

- 900 ml coconut milk
- 6 tbsp cocoa
- 35 pitted dates
- 1 vanilla pod

Special accessories

- Food processor

ZUBEREITUNG

- 1 Vanilleschote auskratzen. Mark mit restlichen Zutaten in die Universal-Küchenmaschine geben und cremig pürieren, bis keine Stückchen mehr übrig sind.
- 2 Masse in Eismaschine füllen und ca. 1 Stunde zu Eis gefrieren lassen. Sofort servieren oder für eine festere Konsistenz noch ca. 1-2 Stunden in den Gefrierschrank geben.

PREPARATION

1. Scrape out the vanilla pod. Add the remaining ingredients into the food processor and puree until creamy, until there are no solid pieces left in the mixture.
2. Pour the mixture into the ice cream maker and let it freeze for about 1 hour. Serve immediately or leave the ice cream in the freezer for another 1-2 hours if you want a firmer consistency.

Paleo Bananen-Mandel-Eis

Paleo banana almond ice cream



ZUTATEN

Für den Fudge

- 9 EL Mandelmus
- 1 EL Backkakao
- 1 EL Ahornsirup
- 6 EL Kakao Nibs
- 60 g Mandeln

Für das Eis

- ½ Vanilleschote
- 400 g reife Bananen
- 300 g Mandelmus
- 300 ml ungesüßte Mandelmilch
- 6 EL Ahornsirup
- 1 Prise Zimt

INGREDIENTS

For the fudge

- 9 tbsp almond mousse
- 1 tbsp cocoa
- 1 tbsp maple syrup
- 6 tbsp cocoa nibs
- 60 g almonds

For the ice cream

- ½ vanilla pod
- 400 g ripe bananas
- 300 g almond mousse
- 300 ml unsweetened almond milk
- 6 tbsp maple syrup
- 1 pinch of cinnamon

ZUBEREITUNG

- 1 Für den Fudge Mandeln hacken. Je ¼ der Mandeln und Kakao Nibs zum Garnieren beiseitelegen. Restliche Zutaten miteinander verrühren.
- 2 Für das Eis Vanilleschote auskratzen und Mark mit Bananen, Mandelmilch, Mandelmus, Ahornsirup und Zimt fein pürieren.
- 3 In der Eismaschine ca. 45 Minuten frieren lassen. Fudge unterrühren und servieren oder im Gefrierfach fester frieren lassen.

PREPARATION

1. Chop almonds for the fudge. Leave ¼ of the almonds and cacao nibs aside as garnish. Mix the rest of the ingredients together.
2. For the ice cream: scrape out the vanilla pod and puree the pulp until fine with the with the bananas, almond milk, almond mousse, maple syrup and cinnamon.
3. Leave the mixture to freeze in the ice cream maker for approximately 45 minutes. Stir in the fudge and serve, or leave it in the freezer to become firmer.

Wassermelonen-Eis

Watermelon ice cream



2:00 h



8

ZUTATEN

- 750 g Wassermelone
- 500 ml Sahne
- 100 g Zucker
- 2 EL Zitronensaft

INGREDIENTS

- 750 g watermelon
- 500 ml cream
- 100 g sugar
- 2 tbsp lemon juice

ZUBEREITUNG

- 1 Wassermelone entkernen, in kleine Stücke schneiden und fein pürieren. Sahne und Zucker in einem kleinen Topf erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Abkühlen lassen.
- 2 Melonenpüree mit der Zuckersahne verrühren und in der Eismaschine ca. 60 Minuten gefrieren lassen.

Tip: Du kannst das Eis als gesundes Eis-Sandwich servieren. Dazu kleine Melonenviertel in Scheiben schneiden und die Mitte der Scheiben aushöhlen. Mit dem Eis füllen und nochmal 15 Minuten frieren lassen. Mit Schokostückchen als „Kerne“ garnieren.

PREPARATION

1. Deseed the watermelon, cut into little pieces, then puree until fine. Heat cream and sugar in a small pot until the sugar has melted. Allow to cool.
2. Mix the watermelon puree into the sugar-cream mixture and place into the ice cream maker to freeze for 60 minutes.

Tip: You can serve the ice cream as a healthy ice-cream sandwich. To do so, cut small watermelon quarters into slices and then hollow them out. Fill with ice cream and let it freeze for another 15 minutes. Garnish with chocolate pieces as „pips“.

Avocadoeis mit Kokosmilch

Avocado ice cream with coconut milk



1:15 h



8

ZUTATEN

- 4 Avocados
- 240 ml Agavendicksaft
- 500 ml Kokosmilch
- 2 Prisen Meersalz
- 1 Limette

Besonderes Zubehör

- Stabmixer

INGREDIENTS

- 4 avocados
- 240 ml agave syrup
- 500 ml coconut milk
- 2 pinches of sea salt
- 1 lime

Special accessories

- Hand-held blender

ZUBEREITUNG

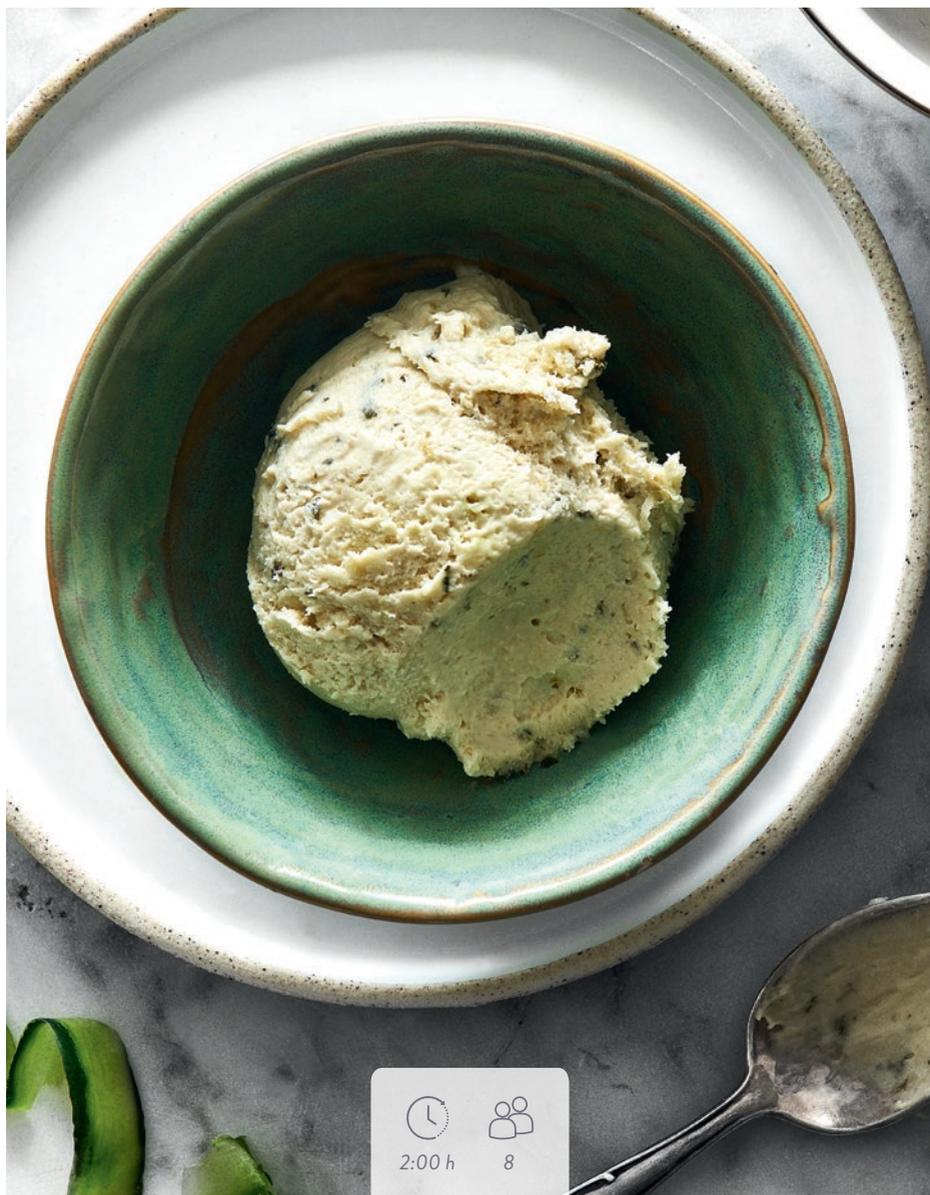
- 1 Avocados halbieren, entkernen und Fruchtfleisch herauslösen. Mit Agavendicksaft vermengen und fein pürieren.
- 2 Limette auspressen und mit Kokosmilch und Salz unter die pürierte Avocado rühren.
- 3 Eismasse in die Eismaschine geben und ca. 60 Minuten gefrieren lassen.

PREPARATION

1. Cut the avocados in half, pit them, and take out the flesh. Mix with the agave syrup and puree until fine.
2. Squeeze the lime and blend it into the avocado mixture along with the coconut milk and salt.
3. Put the ice-cream mixture into the ice cream maker and let it freeze for approx. 60 minutes.

Gurkeneis mit Minze

Cucumber ice cream with mint



ZUTATEN

- 1 Salatgurke
- 1 Bund Minze
- 1 Bio-Limette
- 800 ml Sahne
- 190 g Honig

INGREDIENTS

- 1 cucumber
- 1 bunch mint
- 1 organic lime
- 800 ml cream
- 190 g honey

ZUBEREITUNG

- 1** Gurke schälen, längs schneiden und entkernen.
In ca. 1 cm große Stücke schneiden und pürieren.
Minze hacken, Schale der Limette abreiben und Limette auspressen. Beiseitestellen.
- 2** In einem Topf Sahne erhitzen. Gurkenpüree und Minze einrühren, kurz aufkochen und vom Herd nehmen.
Limettensaft und -schale sowie Honig einrühren und abkühlen lassen. Sobald die Masse Raumtemperatur erreicht hat, für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
- 3** Masse in die Eismaschine geben und ca. 45 Minuten gefrieren lassen. Gegebenenfalls noch 1-2 Stunden ins Gefrierfach stellen, um Kugeln formen zu können.

PREPARATION

- 1.** Peel the cucumber, cut it lengthways, and remove the seeds. Cut it into chunks measuring approx. 1 cm, then puree. Chop up the mint, grate the lime zest, and squeeze the lime. Set aside.
- 2.** Heat the cream in a saucepan. Add the cucumber puree and mint and bring it to the boil, then remove the saucepan from the heat. Add the lime juice and honey and set it aside to cool down. Once the mixture has reached room temperature, place it in the fridge for 1 hour.
- 3.** Pour the mixture into the ice cream maker and leave it to freeze for approx. 45 minutes. If necessary, place it in the freezer for another 1-2 hours so that you can scoop the ice cream.





Sorbet

Sorbet

Zitronensorbet

Lemon sorbet



2:00 h



8

ZUTATEN

- 330 ml Wasser
- 360 g Zucker
- 7 Bio-Zitronen
- 3 Eiweiß

Besonderes Zubehör

- Handmixer

INGREDIENTS

- 330 ml water
- 360 g sugar
- 7 organic lemons
- 3 egg whites

Special accessories

- Hand mixer

ZUBEREITUNG

- 1 Wasser und Zucker in einem Topf unter Rühren aufkochen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Beiseitestellen und abkühlen lassen.
- 2 Zitronenschale abreiben. Zitronen halbieren und auspressen. Etwas Abrieb zum Garnieren beiseitestellen. Restlichen Zitronenabrieb und -saft mit Zuckerwasser verrühren.
- 3 Eiweiße zu festem Eischnee schlagen. Unter Zitronenmischung heben und in die Eismaschine füllen.
- 4 60 Minuten in der Eismaschine gefrieren lassen. Für vollständig gefrorene Sorbetmasse anschließend im Eisfach mindestens 1 Stunden kaltstellen.

PREPARATION

1. Boil water and sugar together in a pot, stirring frequently. Simmer for around 10 minutes until sugar has dissolved completely. Set aside and let cool.
2. Grate off lemon peels. Cut lemons in half and squeeze. Set aside some of the grated peel to use as garnish. Stir the rest of the grated lemon peel and juice into the sugar water.
3. Beat egg whites until firm. Gently mix into lemon mixture and pour into ice cream maker.
4. Allow to freeze in the ice-cream machine for 60 minutes. For a fully frozen sorbet mixture, refrigerate for at least 1 hour in the freezer compartment.

Himbeersorbet

Raspberry sorbet



ZUTATEN

- 250 ml Wasser
- 250 g Zucker
- 800 g Himbeeren
- 1 Bio-Zitrone

Besonderes Zubehör

- Stabmixer
- Sieb

INGREDIENTS

- 250 ml water
- 250 g sugar
- 800 g raspberries
- 1 organic lemon

Special accessories

- Hand-held blender
- Sieve

ZUBEREITUNG

- 1** Zitronenschale mit einem Messer flach abschneiden.
- 2** Wasser, Zitronenschale und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen und 5 Minuten zu einem Sirup einkochen lassen. Zitronenschale herausnehmen und Sirup abkühlen lassen.
- 3** Himbeeren mit dem Zuckersirup pürieren und durch ein grobes Sieb passieren, um die Kerne zu entfernen.
- 4** Masse in die Eismaschine füllen und ca. 60 Minuten gefrieren lassen.

PREPARATION

- 1.** Use a knife to remove peel from lemons.
- 2.** Bring water, lemon peel, and sugar to a boil in a small pot and let boil for 5 minutes until syrupy. Remove lemon peel and let the syrup cool.
- 3.** Puree raspberries with the sugary syrup and run through a coarse strainer to remove seeds.
- 4.** Pour mixture into ice cream maker and let freeze for about 60 minutes.

Heidelbeersorbet mit Minze

Blueberry sorbet with mint



ZUTATEN

Für den Minzsirup

- 360 ml Wasser
- 180 g Zucker
- 2 Bund Minze

Für das Sorbet

- 90 ml Zitronensaft
- 225 g Heidelbeeren
- 300 ml Heidelbeersaft
- 300 ml Wasser
- 225 ml Minzsirup

Besonderes Zubehör

- Stabmixer

INGREDIENTS

For the mint syrup

- 360 ml water
- 180 g sugar
- 2 bunch of mint

For the sorbet

- 90 ml lemon juice
- 225 g blueberries
- 300 ml blueberry juice
- 300 ml water
- 225 ml mint syrup

Special accessories

- Hand-held blender

ZUBEREITUNG

- 1** Für den Sirup Minzblätter von den Stängeln zupfen. Mit Wasser und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig auflöst. Topf vom Herd stellen und Sirup 30 Minuten auskühlen lassen.
- 2** Für das Sorbet Blaubeeren pürieren. Mit Minzsirup, Wasser, Zitronen- und Blaubeersaft verrühren. Ca. 60 Minuten kaltstellen.
- 3** Sorbetmasse in die Eismaschine füllen und 60 Minuten gefrieren lassen. Nach Belieben mit restlichem Minzsirup süßen und servieren.

PREPARATION

- 1.** For the syrup, pluck mint leaves from stems and in a small pot, bring to a boil with water and sugar. Simmer for about 10 minutes until sugar has dissolved completely. Remove pot from hob and let syrup cool for 30 minutes.
- 2.** For the sorbet, purée blueberries; stir in mint syrup, water, lemon juice, and blueberry juice. Chill for about 60 minutes.
- 3.** Pour sorbet mixture into ice cream maker and let freeze for about 60 minutes. If you wish, you can add the rest of the mint syrup before serving.





Frozen Joghurt & Joghurt

Frozen yogurt & yogurt

Frozen Joghurt – Grundrezept

Frozen yogurt – basic recipe



ZUTATEN

- 1000 g griechischer Joghurt
- 200 g Zucker
- 1 Limette (ausgepresster Saft)
- 1 Prise Salz

Besonderes Zubehör

- Handmixer

INGREDIENTS

- 1000 g Greek yogurt
- 200 g sugar
- 1 lime, squeezed
- 1 pinch of salt

Special accessories

- Hand mixer

ZUBEREITUNG

- 1** Alle Zutaten in eine Schüssel geben.
- 2** Joghurt und Zucker so lange mit dem Handrührgerät verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
- 3** Masse in die Eismaschine geben und ca. 30 Minuten gefrieren lassen.

Tip: Wenn du lieber vegan schlemmen möchtest, tausche den Joghurt einfach gegen eine pflanzliche Joghurtalternative deiner Wahl aus. Je höher der Fettgehalt, desto cremiger wird's.

PREPARATION

- 1.** Pour all ingredients into a bowl.
- 2.** Use a hand mixer to mix together yogurt and sugar until sugar has dissolved completely.
- 3.** Pour ice cream mixture into ice cream maker and let freeze for at least 30 minutes.

Tip: if you prefer to eat vegan, simply swap out the yogurt for a plant-based yogurt alternative of your choice. The higher the fat content, the creamier the result.

Mango-Frozen-Joghurt

Mango frozen yogurt



2:00 h



8

ZUTATEN

- 500 g Mango-
fruchtfleisch
- 500 g griechischer
Joghurt
- 150 ml Honig
- 1 Limette
- 1 Prise Salz

Besonderes Zubehör

- Stabmixer

INGREDIENTS

- 500 g mango flesh
- 500 g Greek yogurt
- 150 ml honey
- 1 lime
- 1 pinch of salt

Special accessories

- Hand-held blender

ZUBEREITUNG

- 1 Mangofruchtfleisch in Würfel schneiden. Limette auspressen. Beides in einem kleinen Topf mit Honig und Salz vermengen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen und 30 Minuten abkühlen lassen.
- 2 Mangomasse mit einem Stabmixer cremig pürieren. Joghurt mit Mangopüree verrühren und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. In eine Eismaschine geben. Ca. 60 Minuten gefrieren lassen.

PREPARATION

1. Dice mango flesh, squeeze lime, and mix both with honey and salt in a small pot and simmer for about 10 minutes over medium heat. Remove pot from hob and let cool for 30 minutes.
2. Purée mango mixture with a hand blender until creamy. Stir together yogurt with mango puree and allow to cool to refrigerator temperature. Let freeze for around 60 minutes.

Frozen Joghurt mit Honig

Frozen yogurt with honey



ZUTATEN

- 480 ml Kokosmilch
- 650 ml Joghurt (10% Fett)
- 110 ml Honig + 2 EL zum Beträufeln
- ½ Zitrone
- 1 TL Vanilleextrakt
- 4 getrocknete Rosenblüten
- 1 EL Tapiokastärke
- 1 TL Salz
- 2 TL Blütenpollen

INGREDIENTS

- 480 ml coconut milk
- 650 ml yogurt (10% fat)
- 110 ml honey + 2 tbsp to drizzle
- ½ lemon
- 1 tsp vanilla extract
- 4 dried rose blossoms
- 1 tbsp tapioca starch
- 1 tsp salt
- 2 tsp flower pollen

ZUBEREITUNG

- 1** Tapiokastärke mit etwas Kokosmilch in einem kleinen Topf glatt rühren. Restliche Kokosmilch hinzufügen und unter Rühren aufkochen lassen. Rosenblüten dazugeben und abgedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Kokosmilch in eine große Schüssel abseihen, Rosenblüten entsorgen und Milch abkühlen lassen.
- 2** Zitrone auspressen und den Saft zusammen mit Honig, Salz, Vanilleextrakt und Joghurt in die Kokosmilch einrühren. Joghurt-Kokos-Masse in Eismaschine füllen und 45 Minuten gefrieren lassen. Frozen Joghurt in einen geeigneten Behälter umfüllen und mindestens 1 Stunde einfrieren.
- 3** Vor dem Servieren mit Honig beträufeln und mit Blütenpollen garnieren.

PREPARATION

- 1.** Mix the tapioca starch and some coconut milk in a small pot until smooth. Add the remaining coconut milk and let it come to a boil while stirring. Add the rose blossoms, cover, and let steep for about 10 minutes. Strain the coconut milk into a large bowl, remove the rose blossoms, and let the milk cool down.
- 2.** Squeeze the lemon and mix the juice as well as the honey, salt, vanilla extract, and the yoghurt with the coconut milk. Put the yoghurt-coconut mixture in the ice cream maker and freeze for 45 minutes. Fill the frozen yogurt in a suitable container and freeze for at least 1 hour.
- 3.** Before serving, drizzle honey on the yogurt and garnish it with flower pollen.

Joghurt – Grundrezept

Yogurt – basic recipe



8:30 h



4

ZUTATEN

Grundzutaten

- 1 l Milch
- Joghurt-Pulver (Menge nach Packungsangabe anpassen) oder 50 ml Naturjoghurt

ZUBEREITUNG

- Besorge dir Bakterienkulturen. Du kannst sie deiner Milch als Joghurt-Reinzucht-Kultur aus speziellem Joghurt-Pulver oder durch gekauften Naturjoghurt zugeben.
- Bei gekauftem Joghurt sollten lebende Bakterienkulturen enthalten sein (*Lb Bulgaricus*). Achte darauf, dass gekaufter Joghurt und verwendete Milch den gleichen Fettgehalt haben.
- Joghurtpulver aus dem Reformhaus sollte laut Packungsanweisung verarbeitet werden.
- Verwende für die Joghurtherstellung homogenisierte Milch. Jede andere Milch muss vorher erhitzt werden (auf mind. 90 °C).
- Für die Aktivierung der Bakterien sollte jede Milch vor der Zubereitung auf 38-40 °C erhitzt werden.
- Für die nächste Joghurtherstellung solltest du eine Portion des fertigen Joghurts aufbewahren.

1 Unter Beachtung der oben genannten Hinweise alle Zutaten in den Eisbehälter geben. Behälter einsetzen, 8 Stunden Zubereitungszeit einstellen und das Joghurt-Programm starten.

Veganer Joghurt: Du kannst auch problemlos veganen Joghurt herstellen. Dazu eignen sich ungesüßte Sojamilch und Kokosmilch. Verwende fertigen Sojajoghurt oder Joghurtkulturen als Starter. In veganer Milch brauchen die Bakterien etwas länger um sich zu vermehren – ca. 12-14 Stunden.



INGREDIENTS

Basic ingredients

- 1 l milk
- yogurt powder (adjust amount following instructions on packaging) or 50 ml plain yogurt

PREPARATION

- Get yourself some bacterial cultures. You can add it to your milk in the form of a yogurt biotype culture, in yogurt powder form or by adding plain store-bought yogurt.
 - If you use store-bought yogurt, it should contain live bacterial cultures (*Lb Bulgaricus*). Make sure that the yogurt and the milk have the same fat content.
 - When using yogurt powder from the health food store, please follow the instructions.
 - Use homogenised milk to produce yogurt. All other milk must first be heated (up to a minimum of 90 °C).
 - To activate the bacteria, the milk should be heated to 38-40 °C before producing the yogurt.
 - Keep a portion of the finished yogurt for the next batch of yogurt production.
1. Follow the instructions listed above and pour all ingredients into the ice cream container. Insert the ice cream container, set a preparation time of 8 hours, and start the yogurt programme.

Vegan yogurt: You can also easily make vegan yogurt. Unsweetened soya milk and coconut milk are great for making vegan yogurt. Use ready-made soya yogurt or yogurt cultures as your base. The bacteria need a little longer to multiply in vegan milk – approx. 12-14 hours.

IMPRESSUM

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Stand: Mai 2024

Copyright ©

Kronenburg Handel GmbH

Springlane

Bielefelder Str. 23, 49176 Hilter, Deutschland

Telefon: +49 (0) 5424 - 80944-0

Fax: +49 (0) 5424 - 80944-20

E-Mail: info@kronenburg-handel.de

Internet: www.springlane.de

